

Pfeffersauce



Zutaten

1/4 l Brühe
30 g Butter
40 g Mehl
100 g Sahne
1/4 TL Salz
1/4 TL Kräuter der Provence
2 TL grober Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 8 Minuten / 90°C / Stufe 1 kochen.
Besonders lecker wird die Sauce, wenn du grünen Pfeffer verwendest.

Passt herrlich zu gefüllten Paprikaschoten, Fleischlaibchen und zum Grillen.